



Petis udang – Bagian 1: Spesifikasi



© BSN 2013

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun serta dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN
Gd. Manggala Wanabakti
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.
Telp. +6221-5747043
Fax. +6221-5747045
Email: dokinfo@bsn.go.id
www.bsn.go.id

Diterbitkan di Jakarta

Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif.....	1
3 Istilah dan definisi	2
4 Syarat bahan baku dan bahan penolong.....	2
5 Penanganan dan pengolahan.....	2
7 Syarat mutu dan keamanan pangan.....	2
8 Pengambilan contoh	3
9 Cara uji	3
10 Pengemasan.....	3
11 Pelabelan.....	4
Lampiran A (normatif) Lembar penilaian sensori petis udang	5
Bibliografi	6
Tabel 1 - Persyaratan mutu dan keamanan pangan	2
Tabel A.1 - Lembar penilaian sensori petis udang	5

Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas petis udang yang akan dipasarkan didalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Standar ini merupakan revisi dari SNI 01-2718.1-1996, *Petis udang*.

Standar ini terdiri dari 3 (tiga) bagian yang tidak terpisahkan yaitu:

- Bagian 1: Spesifikasi;
- Bagian 2: Persyaratan bahan baku;
- Bagian 3: Penanganan dan pengolahan.

Standar ini disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan, yang telah dirumuskan melalui rapat-rapat teknis, dan rapat konsensus pada tanggal 15 Juli 2010 di Jakarta. Dihadiri oleh wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1. Undang-Undang No.7 tahun 1996 tentang Pangan.
2. Undang-Undang No.8 tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen.
3. Undang-Undang No.31 tahun 2004 tentang Perikanan dan amandemen Undang-undang No 45 tahun 2009.
4. Peraturan Pemerintah No.69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
5. Peraturan Pemerintah No. 82 tahun 2001 tentang Pengelolaan Kualitas Air dan Pengendalian Pencemaran Air.
6. Peraturan Pemerintah No.28 tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan
7. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan No. PER.01/MEN/2007 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan
8. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No. KEP.06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
9. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No. KEP.01/MEN/2007 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 17 Februari 2012 sampai 16 Mei 2012 dan pemungutan suara pada tanggal 18 Juni 2012 sampai 17 Agustus 2012 dengan hasil akhir RASNI.

Petis udang–Bagian 1: Spesifikasi

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan spesifikasi petis udang.

Standar ini hanya berlaku untuk petis udang.

2 Acuan normatif

Acuan ini merupakan dokumen yang digunakan dari standar ini. Untuk acuan bertanggal, edisi yang berlaku sesuai yang tertulis. Sedangkan untuk acuan yang tidak bertanggal berlaku edisi yang terakhir (termasuk amandemen).

SNI 2326:2010, *Metode pengambilan contoh pada produk perikanan*.

SNI 01-2332.1-2006, *Cara uji mikrobiologi - Bagian 1: Penentuan Coliform dan Escherichia coli pada produk perikanan*.

SNI 01-2332.2-2006, *Cara uji mikrobiologi - Bagian 2: Penentuan Salmonella pada produk perikanan*.

SNI 01-2332.3-2006, *Cara uji mikrobiologi - Bagian 3: Penentuan Angka Lempeng Total (ALT) pada produk perikanan*.

SNI 01-2332.4-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 4: Penentuan Vibrio cholerae pada produk perikanan*.

SNI 2332.7:2009, *Cara uji mikrobiologi - Bagian 7: Perhitungan kapang dan khamir pada produk perikanan*.

SNI 2332.9:2011, *Cara uji mikrobiologi – Bagian 9: Penentuan Staphylococcus aureus pada produk perikanan*.

SNI 2346:2011, *Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori pada produk perikanan*.

SNI 2354.1:2010, *Cara uji kimia- Bagian 1: Penentuan kadar abu dan abu tak larut dalam asam pada produk perikanan*.

SNI 01-2354.2-2006, *Cara uji kimia - Bagian 2: Penentuan kadar air pada produk perikanan*.

SNI 01-2354.4-2006, *Cara uji kimia - Bagian 4: Penentuan kadar protein dengan metode total nitrogen pada produk perikanan*.

SNI 2354.5:2011, *Cara uji kimia - Bagian 5: Penentuan kadar logam berat timbal (Pb) dan kadmium (Cd) pada produk perikanan*.

SNI 01-2354.6-2006, *Cara uji kimia - Bagian 6: Penentuan kadar logam merkuri (Hg) pada produk perikanan*.

SNI 2357, *Penentuan kadar arsen pada produk perikanan*.

SNI 2359, *Penentuan kadar garam pada produk perikanan*.

SNI 2367, *Penentuan kadar timah putih (Sn) pada produk perikanan*.

SNI 2718.2:2013, *Petis udang–Bagian 2: Persyaratan bahan baku*.

SNI 2718.3:2013, *Petis udang–Bagian 3: Penanganan dan pengolahan*.

3 Istilah dan definisi

3.1

petis udang

produk olahan hasil perikanan dengan bahan baku air rebusan (ekstraksi) yang berasal dari udang, kepala udang dan atau kulit udang yang ditambahkan gula, garam dan mengalami pemekatan

4 Syarat bahan baku dan bahan penolong

4.1 Bahan baku utama petis udang sesuai SNI 2718.2:2013.

4.2 Bahan penolong sesuai SNI 2718.3:2013.

5 Penanganan dan pengolahan

Penanganan dan pengolahan Petis udang sesuai SNI 2718.3:2013.

6 Teknik sanitasi dan higiene

6.1 Penanganan, penyimpanan, pengemasan, pendistribusian dan pemasaran petis udang dilakukan dengan menggunakan wadah, cara dan alat yang sesuai dengan persyaratan sanitasi dan higiene dalam unit pengolahan hasil perikanan.

6.2 Produk akhir harus bebas dari benda asing yang mengganggu kesehatan manusia.

7 Syarat mutu dan keamanan pangan

Persyaratan mutu dan keamanan pangan petis udang sesuai Tabel 1.

Tabel 1 - Persyaratan mutu dan keamanan pangan

Jenis uji	Satuan	Persyaratan
a Sensori	Angka (1-9)	Minimal 7
b Cemarkan mikroba		
- ALT	koloni/g	Maks $5,0 \times 10^3$
- <i>Escherichia coli</i>	APM/g	< 3
- <i>Salmonella</i>	per 25 g	Negatif
- <i>Staphylococcus aureus</i>	koloni/g	Maks 1×10^3
- <i>Vibrio cholerae</i> *	per 25 g	Negatif
- Kapang*	koloni/g	Maks $5,0 \times 10^1$
c Cemarkan logam*		
- Kadmium (Cd)	mg/kg	Maks 1,0
- Timbal (Pb)	mg/kg	Maks 0,5
- Merkuri (Hg)	mg/kg	Maks 1,0
- Arsen (As)	mg/kg	Maks 1,0
- Timah (Sn)	mg/kg	Maks 40,0

Tabel 1 - Lanjutan

Jenis uji	Satuan	Persyaratan
d Kimia*		
- Kadar air	%	30 - 50
- Kadar abu tak larut dalam asam	%	Maks 1
- Kadar garam	%	Maks 5
- Kadar protein	%	Min 15
CATATAN*) Bila diperlukan		

8 Pengambilan contoh

Pengambilan contoh sesuai SNI 2326:2010.

9 Cara uji

9.1 Sensori

Sensori sesuai SNI 2346:2011. Penilaian sensori sesuai Lampiran A.

9.2 Cemarkan mikroba

- ALT sesuai SNI 01-2332.3-2006.
- *Escherichia coli* sesuai SNI 01-2332.1-2006.
- *Salmonella* sesuai SNI 01-2332.2-2006.
- *Vibrio cholerae* sesuai SNI 01-2332.4-2006.
- *Staphylococcus aureus* sesuai SNI 2332.9:2011.
- Kapang sesuai SNI 2332.7:2009.

9.3 Cemarkan logam

- Kadmium dan Timbal sesuai SNI 2354.5:2011.
- Merkuri sesuai SNI 01-2354.6-2006.
- Timah sesuai SNI 2367.
- Arsen sesuai SNI 2357.

9.4 Kimia

- Kadar garam sesuai SNI 2359.
- Kadar abu sesuai SNI 2354.1:2010.
- Kadar air sesuai SNI 01-2354.2-2006.
- Kadar protein sesuai SNI 01-2354.4-2006.

10 Pengemasan

Pengemasan sesuai SNI 2718.3:2013.

11 Pelabelan

Setiap kemasan produk petis udang yang akan diperdagangkan diberi label dengan benar dan mudah dibaca, menggunakan bahasa yang dipersyaratkan dan sesuai dengan ketentuan label dan iklan pangan. Produk diberi label sesuai SNI 2718.3:2013.



Lampiran A
(normatif)
Lembar penilaian sensori petis udang

Tabel A.1-Lembar penilaian sensori petis udang

Nama panelis :

Tanggal :

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
1 Kenampakan						
• Coklat kehitaman, agak cemerlang	9					
• Coklat kehitaman, cenderung kusam	7					
• Coklat kehitaman, kusam	5					
• Coklat kehitaman, kusam, sedikit jamur	3					
• Coklat kehitaman, banyak jamur	1					
2 Bau						
• Harum, spesifik petis udang sangat kuat	9					
• Spesifik petis udang kurang	7					
• Spesifik petis udang kurang, sedikit sangit	5					
• Tidak ada spesifik petis udang, sangit	3					
• Busuk	1					
3 Rasa						
• Rasa udang dominan, manis dan asin cukup	9					
• Rasa udang sedikit berkurang, manis atau asin kurang	7					
• Rasa udang sedikit berkurang, terlalu manis atau terlalu asin	5					
• Rasa udang kurang, terlalu manis atau asin, sedikit pahit	3					
• Pahit	1					
4 Konsistensi						
• Sangat kental, homogen, lembut	9					
• Kental, homogen, lembut	7					
• Agak kental, homogen, agak lembut	5					
• Agak kental, kurang homogen, kasar	3					
• Tidak homogen, sangat kasar	1					

Bibliografi

Petunjuk Teknik Sanitasi dan Higiene dalam Unit Pengolahan Hasil Perikanan, Direktorat Jenderal Perikanan. Tahun 1997.

